

TAPAKULTTUURISTA

JA ALKOHOLIJUOMISTA

JAAKKO SUOLAHTI

RESINOITU VIINI
ENNEN JA NYT

Joka on käynyt Kreikassa, on varmasti kiinnittänyt huomiota siihen, että asukkaat juovat viininsä pinjanpihkalla maustettuna. Kun ensimmäisen kerran maistaa tuollaista pihkaviiniä, retsinää, tuntuu siltä, kuin joisi tärpättiä. Monet säikähtävät ensivaikutelmaa, ja palaavat takaisin "normaaliviiniin", jota pulloitettuna on yllinkyllin saatavissa. Jopa erinomaisen ranskalaisen "Sinisen oppaan" tekijäkin toteaa, että "yleensä ei resinoitu viini maistu vieraalle". Kuitenkin muukalainen, joka on vähänkin kauemmin ollut Kreikassa, tottuu pian retsinään ja alkaa siitä pitää. Toiset, innokkaimmat Hellaan ystävät omaksuvat varauksetta retsinan, kuten Göran Schildt, jolle se on kuin Kreikan luonnon symboli. Toiset, Italian ja Ranskan viinien ystävät suhtautuvat retsinään pidättyvämmiin, objektiivisemmin. Kuuluu Kreikan ja Italian kuvaaja Emil Zilliacus kirjoittaa "Toivioletkiä Hellaassa" -teoksessaan: "Jos pihkaa lisätään vain vähän, kuten eräillä Peloponnesoksen seuduilla, antaa se viinille melkoisen miellyttävän happamen maun, joka lähinnä muistuttaa hyvin kuivaa bordeaux'ta, mutta esimerkiksi Attikassa, missä pihkamausteen suhteen ollaan anteliaita, on tuloksena vastenmielinen tärpätinmakuinen seos, täysin epänautittava useimmille ei-kreikkalaisille suille." (s. 202 s.) Voi olla, että Hellaan ihailu osaltaan turruttaa retsinan ystävän herkemät makuhermot, mutta myös

pihkaviini on siihen syytä. Se on kuin seireeni, jonka laulu vetää puoleensa, kun sen kerran on kuullut. Ilmeisesti pihkanmaussa on jotain, joka miellyttää ja kiihottaa maistamaan ja juomaan yhä enemmän. Sitä paitsi väitetään retsinan olevan terveellistä niin, että sitä voi nauttia hyvin paljon tuntematta seuraavana aamuna minkäänlaista kohmeloa. Lisähoukuttimena on Kreikassa retsinan erittäin halpa hinta verrattuna tavallisiin pulloitettuihin viineihin. Kuljetusta se sen sijaan kestää huonosti ja pilaantuu nopeasti, jos pullo avataan. Näin ollen se useimmille innokkaille Hellaan ystäville muodostuu Kreikan päivien ja muistojen symboliksi, jota ostetaan lähinnä kotimaassa niiden elvyttämiseksi.

Kreikkalaisille retsinan on viini. Tosin sivistyneistö käyttää jossain määrin myös ei-resinoitua viiniä, mutta heillekin pihkaviini on tavallinen pöytäviini. Joonian saaristossa ja joillakin muilla seuduilla, joilla italialaiset, venetsialaiset tai genovalaiset ovat kauan isännöineet, juodaan myös tavallista viiniä, mutta niilläkin on itsenäisyyden aikana retsinan käyttö yleistynyt. Tietenkään makeat ja väkevät jälkiruokaviinit eivät ole resinoituja, sillä makeus ja pihkanmaku sopivat erittäin huonosti yhteen.

Tavallisesti puhutaan vain retsinasta, ikään kuin se olisi viinilaatu, eikä tyyppi. Resinoitua viiniä on

hyvin monta eri laatua, kuten tavallistakin viiniä. Kaikessa resinoitussa viinissä on tosin pihkaa, mutta maultaan eri pihkaviinit silti eroavat paljonkin. Turisti joutuu tavallisesti tekemisiin valkoisen retsinan kanssa, jota pulloitetaan runsaasti. Mutta punaviiniseuduilla lisätään pihkaa tietysti punaviiniin. Koska se säilyy suhteellisen huonosti ja koska Kreikassa viljellään enemmän valkoviiniä, on punainen retsina harvinaisempaa. On tietysti makuasia, kummasta pitää enemmän. Omasta kokemuksestani voin vakuuttaa, että punainen retsina saattaa olla erittäin hyvää. Selailusta on esim. Spartan suhteellisen vaalea, Delfoin miltei ruskea ja Olympian tummanpunainen retsina.

Koska eri seuduilla viinilaadut ovat erilaiset, on niistä valmistetuilla retsinoilla monta makuuvahdusta. Vielä enemmän vaikuttaa makuun pinjanpihkan määrä ja laatu. Se vaihtelee paljon eri puolilla Kreikkaa. Attikassa ja Boiotiassa pihkaa pannaan runsaasti, Peloponnesoksella ja saarilla vähemmän. Esim. Kreetal-la, jossa juodaan paljon resinoimatontakin punaviiniä, voi saada hyvinkin lievästi pihkanmakuista viiniä.

Nykyjään alkaa viinin standardisoiminen ulottua myös retsinaan. Suuret viinifirmat, kuten Kambas ja Achaia Clauss, pullottavat sekä tavallista että pihkaviiniä. Pullon etiketissä on tietenkin mainittu kummasta on kysymys. Pullotettu retsina, joka on lukuisien viinitarhojen satojen yhdistämisen ja normalisoinnin tulos, on taattua ja korkeatasoista, mutta "mielikuvituksetonta". Käyttäjät tietävät ennakolta, mikä makuelämys häntä odottaa. Sen sijaan paikallinen retsina on yllättävää ja mielenkiintoista maistettavaa. Muukalainen ei koskaan ennakolta arvaa, miten voimakkaasti pihkanmakuista viini on ja mikä erikoinen sivumaku, joka johtuu rypäleistä tai pihkan laadusta, siinä saattaa olla. Kieltämättä voi joskus harvoin, esim. Ateenassa, saada todella epämiellyttävän makuista retsinaa, joka ei ole kestänyt kuljetusta tai varastointia. Maaseudulla sen sijaan retsina on poikkeuksetta hyvää, sillä se on paikan omaa tuotetta, eikä vieraille mielellään tarjota pilaantunutta viiniä. Korkeintaan se voi olla niin vahvasti resinoitua, että hätkähtää saadessaan ensimmäiset pisarat sitä suuhunsa.

Mikään ei osoita, että kreikkalaiset luopuisivat viinin resinoimisesta jouduttuaan yhä vilkkaampaan kanssakäymiseen muun maailman kanssa. He ovat

mieltyneet pihkaviiniin makuun, ja pitävät sitä kansallisenä juomana. Lisäksi sivistyneet kreikkalaiset tietävät, että jo antiikin Hellaassa käytettiin retsinaa, ja antiikki ja sen tavat ovat kreikkalaisten ihailun kohteena. Osaltaan voi pihkaviiniin säilymiseen maaseudulla vaikuttaa myös se, että resinoiminen suojelee tehokkaasti heikompilaatuisen viinin pilaantumiselta. Juuri tästä syystä pihkaa lisättiin antiikin aikana viiniin.

Antiikin lähteissä on runsaasti mainintoja pihkaviinistä. Sen iästä antaa aavistuksen se, että itse viinijumalan tunnuksiin kuului pinjankäpy, joka kruunasi hänen thyrsossauvansa. Esim. Euripideen "bakkanteissa" häntä kuvataan näin:

"Näät hänet Delfoin kaksoishuipun yllä,
kun mäntysoihtuansa heilutellen
hän kiittää thyrsossauva kädessään."

Onkin luonnollista, että viininviljelyn alkaessa viinin säilyttäminen oli erittäin vaikea kysymys. Vasta kun vuosisataisen viljelyn avulla oli jalostettu villiviinistä kestävämpiä lajeja, saatettiin viiniä sellaisenaankin säilyttää pitempiä aikoja. Mutta koko antiikin ajan lisättiin huonompiin laatuihin erilaisia aineita, jotka estivät tai hidastivat viinin pilaantumista, muuttamasta etikaksi. Antiikin viinihän oli sakkasta, hygieenisyyteen ei aina kiinnitetty tarpeeksi huomiota ja hyviä säilytyspaikkoja usein puuttui. Että pilaantuminen johtui lähinnä kuitenkin huonosta laadusta osoittaa se, että Kreikasta on säilynyt kuvauksia aina 1800-luvulle asti, joissa mainitaan viinin pilaantuneen harvinaisen huonon viinivuoden aikana. Ei tiedetä, kuinka yleistä resinoiminen oli antiikin aikana, mutta joka tapauksessa se muodosti vain yhden monista säilyttämistavoista. Viiniin voitiin lisätä myös kipsiä, savea, kalkkia, marmoria, pikeä tai jopa merivettäkin. Tietysti tehtiin näin osaksi maun parantamiseksi, mutta ennen kaikkea, jotta viini olisi säilynyt paremmin. Niinpä maatalouskirjailija Columella toteaa: "Jos viini säilyttää mitkä hyvänsä ominaisuudet läpi vuosien ilman erityisiä säilömiskeinoja, me pidämme sitä erinomaisena, eikä siihen tule ylipäänsä lisätä mitään, joka muuttaisi sen luonnollista makua. Se näet on paras, joka pystyy omalla luonteellaan miellyttämään." (10.19.2) Pihkaviini ei antiikin aikana näytä olleen mitenkään Kreikalle ominainen, vaikka sitä sielläkin käytettiin. Maanvil-

jelysoppaassaan, joka on kirjoitettu toisen vuosisadan puolivälissä eKr., Cato Vanhempi mainitsee erilaisia keinoja viinin säilöämiseksi ja parantamiseksi, mm. sen resinoimisen. (23. 2—4) Vasta sen jälkeen hän antaa ohjeita kreikkalaisen viinin tekemiseksi (24), joka tapahtui lisäämällä viiniin merivettä. Samaa mieltä näyttää olevan myös Plinius Vanhempi, joka sai surmansa Vesuviuksen purkauksessa 79 jKr.: "Mutta lienee myös paikallaan puhua viinin valmistamisesta, kun kreikkalaiset ovat kirjoittaneet siitä erikoistutkimuksia ja tehneet siitä tieteellisen järjestelmän, kuten Eufonios, Aristomakhos, Kommiades ja Hikesios. Afrikka lieventää viinin karvautta kipsillä, ja joissakin osissa maata kalkilla. Kreikka vahvistaa savella, marmorilla, suolalla tai merivedellä viininsä laimeutta, kun taas jotkut Italian osat käyttävät krapulaa estävää pikeä. Pihkalla maustaminen on yleistä sekä siellä että naapuriprovinseissa. Joissakin paikoin maustetaan viini vanhan viinin mehulla tai etikalla." (14. 120) Tästä päätellen resinoiminen oli pikemminkin italialainen kuin kreikkalainen tapa. Kuten Pliniuksen kuvaus eri pihkalaaduista osoittaa, kerättiin pihkaa ja maustettiin sillä viiniä eri puolilla Välimerta: "Niistä puista, jotka juoksevat nestettä, toiset kasvaen Itämailla, toiset taas Euroopassa tuottavat pikeä tai pihkaa. Se osa Aasiaa, joka on molempien välissä, omistaa molempia. Itämailla juoksee paras ja hienoin pihka tärpättipuista, sen jälkeen lentiskipuusta (*Pistacia lentiscus*), jota kutsutaan myös mastiksipuuksi. Sitten tulee syressi, jonka pihka on erittäin voimakkaanmakuista. Kaikki em. puut tuottavat vain juoksevaa pihkaa, kun taas seetrin pihka on paksumpaa ja sopii pien valmistukseen. Arabian pihka on valkoista ja sillä on voimakas tuoksu, joka häiritsee sitä, joka sitä keittää. Juudean pihka on kuivuttuaan kovempikuorista ja vielä tuoksupampaa kuin tärpättipuusta saatu. Syyrian pihka muistuttaa Attikan hunajaa. Kyproksen pihka voittaa kaikki. Se on hunajanväristä ja lihankaltaista. Kolofonin pihka on keltaisempaa kuin muut; jos sitä hieroo, se muuttuu valkoiseksi. Sillä on epämiellyttävä tuoksu ja sen vuoksi hajuvoiteiden valmistajat eivät sitä käytä. Aasiassa tehdään pinjan kävyistä hyvin valkoista pihkaa, jota kutsutaan nimellä *psagdas*. Kaikki retsina voidaan liuottaa öljyyn; jotkut arvelevat, että ruukunketijöiden savikin voidaan siten liuottaa. Minua hä-

vettää tunnustaa, että pihkaa arvostetaan nykyään etupäässä siksi, että sillä voidaan poistaa miesten ruumiista karvat." (14. 122—123) Koska Kreikka tuona aikana, siis ensimmäisellä vuosisadalla jKr., oli mestistä köyhempi kuin Italia, on luonnollista, että siellä, etenkin puuttomilla saarilla, turvauduttiin muihin viinin säilöämiskeinoihin. Mutta Kreikan viinit olivat myös parempia, kuten osoittaa vienti Italiaan, eivätkä tarvinneet keinotekoista maustamista. Merivettä lisättiin, kuten Pliniuskin toteaa, voimakkaamman maun saamiseksi. On kuitenkin otettava huomioon se, että Cato ja Plinius tunsivat paremmin omakohtaisesti juuri Italian viinit ja niiden resinoimisen. Jo se, että Kreikassa jatkuvasti pannaan pihkaa viiniin, osoittaa, että tapa on jatkunut läpi antiikin ja keskiajan, kuten eräät kirjalliset lähteetkin kertovat.

Jo antiikin aikana pihkaviineillä on ollut hyvin erilaisia makuja, kuten jo Pliniuksen kuvauksesta erilaista pihkalaaduista voi päätellä. Lisäksi vaihteli viiniin pannun pihkan määrä. Cato Vanhempi esim. antaa seuraavat ohjeet: "Jos sinä lisäät pihkaa, hienonna hyvin kolme naulaa nahkasäkillistä" — n. 500 litraa — "kohti viinirypälemehua, pane se koriin ja ripusta viinimehuastiaan. Heiluta koria usein, jotta pihka sulaa." (23. 3)

Lucius Iunius Columella, pari vuosisataa myöhemmin elänyt maatalousoppaan tekijä antaa ohjeita viiniekstraktin valmistamisesta haihduttamalla viinistä kaksi kolmannesta (12. 20. 3—4): "Kun olet keittänyt 90 amforaa" — n. 2300 litraa — "viinirypälemehua keittoastiassa niin kauan, että koko määrästä vain vähän on jäljellä (mikä merkitsee haihduttamista yhteen kolmannekseen asti), lisää vasta sitten säilytysaineet, jotka ovat joko nestettä tai pihkaa, nim. kymmenen sekstariusta" — n. 5 litraa — "juoksevaa Nemeturican" — Ligurian alppiseudun — "pikeä, jonka olet huolellisesti pessyt keitettyssä merivedessä, ja puolitoista naulaa tärpättipuun pihkaa. Kun lisäät nämä aineet, liikuta voimakkaasti lyijyastiaa, etteivät ne pala. Kun keitos sitten on laskenut kolmannekseen, ota astia tulelta, ja liikuta lyijyastiaa aika ajoin niin, että viinitiiviste ja säilöämisaineet sekoittuvat. Kun viinitiiviste sitten on sopivan lämmintä, lisää vähitellen muut mausteet jauhettuasi ja siivilöityäsi ne, ja käske hämmentää keitostasi puisella kauhalla, kunnes

se jäähtyy. Jollet sekoita niitä ohjeiden mukaan, mausteet painuvat pohjalle ja palavat." Koska kyseessä oli mausteviinin valmistus, on tietenkin pihkan ja viinin suhde toinen kuin Caton viiniä koskevissa ohjeissa. Kuten Plinius Vanhemman perusteellisesta selostuksesta ilmenee, riippui pihkan määrä viinin laadusta, joka vaihteli eri paikoilla, ja tietenkin myös pihkan laadusta (14. 124—126): "On tapa säilötä viini ruiskuttamalla siihen pikeä käymisen alkaessa, mikä kestää korkeintaan yhdeksän päivää, jotta viini saisi pien tuoksua ja jotain sen kirpeästä mausta. Arvellaan, että se saadaan voimakkaammin aikaan raakapihkalla, joka parantaa viinin liiallista pehmeyttä. Toisaalta katsotaan resinoidun viinirypälemehun lieventävän viinin liiallista kuivuutta ja poistavan sen kirpeuden, tai lisäävän hiukan voimaa ohueen, liian kevyeen viiniin, jollaisia ovat etenkin Ligurian ja Poon seudun viinit. Resinoitua viinimehua käytetään parhaiten näin: voimakkaisiin ja tulisiin viineihin pannaan suurehko määrä sitä, kevyisiin vähemmän. On niitäkin, jotka tahtovat käyttää säilöämiseen molempia (pihkaa ja pikeä). To-della joissakin paikoissa viini on luonnostaan pihkan makuista ja toisissa vikana on se, että viini käy toistamiseen itsestään, jolloin se menettää makunsa. Sitä kutsutaan nimellä vappa, jota käytetään myös hauk-kumanimenä ihmisestä, jonka järki on huonontunut. Viinietikan kirpeydellä on tärkeä merkitys, jota voidaan käyttää suuriin yrityksiin, ja ilman sitä on mah-dotonta elää mukavasti."

Pliniukselle, kuten Catolle ja Columellallekin, pihka ja piki olivat lähinnä säilöämistä varten, mutta niillä saatettiin myös parantaa huonon viinin makua. Sen sijaan hyvään viiniin ei pitänyt mitään lisätä. Kaikesta päätellen antiikin käsitys viinilaadusta oli hiukan toinen kuin meidän. Roomalaiset ainakin vaativat viiniin voimaa ja kuivuutta. Pohjois-Italian nyt niin kuuluisat pehmeät viinit eivät heitä erikoisemmin miellyttäneet.

Antiikin ihmiset katsoivat viiniä yhdeksi parhaista lääkkeistä. Näin ollen he luonnollisesti olivat paljon pohtineet erilaisten säilöämisaineiden, mm. pihkan terveydellisiä vaikutuksia. Plinius Vanhempi on koonnut ensyklopediaansa eri lääkäreiden mielipiteet ja kiteyttänyt ne sitten kokonaisuudeksi: "Terveellisin viini on se, johon valmistettaessa ei ole mitään lisätty,

ja vielä parempi, jos viiniastioissa ei ole edes pikeä. Mitä tulee marmorilla, kipsillä tai kalkilla käsitelyihin viineihin, kukapa vaikka voimakaskin ei niitä pelkäisi? Erikoisen turmiollista vatsalle, lihaksille ja rakolle on merivedellä käsitelty viini. Katsotaan, että pihkaviini on terveellistä kylmälle vatsalle, mutta sopimatonta pahoinvoiville, kuten viinitiiviste ja rusinaviini. Uusi resinoitu viini ei sovi kenellekään, sillä se aiheuttaa päänsärkyä ja huimausta. Sen takia sitä kutsutaan nimellä 'krapula'. Edellä mainitut viinit sopivat yskäisille ja katarrisille, samoin vatsatautisille, ripuliin ja naisille, joilla on kuukautiset. Näissä vaivoissa punainen ja musta viini sitovat ja lämmittävät enemmän. Viattomampaa on vain piellä maustettu viini. Mutta meidän tulee muistaa, ettei piki ole muuta kuin poltetusta pihkasta saatua nestettä. Tällainen viini lämmittää, sulattaa ruoan, puhdistaa vatsan, on terveellistä rinnalle ja vatsalle, kohdun kivuille, jos siinä ei ole kuumetta, krooniselle katarrille, haavoille, murtumille, kouristuksille, pahoinvoinnille, lihasten heikkoudelle, paiseille, yskälle, astmalle ja nyrjähtymille, kun sillä kostutetaan pesemätöntä villakäärettä. Kaikkeen tähän on parempaa se viini, jolla luonnostaan on pien maku, ja jota Helvetian alueella" — Sveitsissä — "kutsutaankin pikiviiniksi; liiaksi nautittuna se kuitenkin menee päähän."

Parasta oli siis puhdas viini lääkkeenäkin. Mutta koska suuri osa viinistä oli pakko säilöä, oli tutkittu, miten säilötty viini oli terveellisintä. Tällöin oli ensi sijalla pikiviini, sitten pihkaviini, jolla oli monta hyvää ominaisuutta, joskaan se ei kaikille sopinut; sopimatomia olivat muut kalkilla, marmorilla ja merivedellä käsitellyt viinit. Resinoidun viinin hyviin ominaisuuksiin ei laskettu, kuten nykyisin, suinkaan sitä, että se olisi estänyt krapulan. Päinvastoin nuori pihkaviini oli juuri krapulasta saanut nimensä. Joka tapauksessa oli antiikin loppupuolella pihkaviini täysin vakiintunut viinilaji, jota käytettiin ilmeisesti myös sen kirpeän, pikan maun vuoksi, etenkin siellä, missä viini oli antiikin ihmisten mielestä liian kevyttä.

Keskiajalla resinoitu viini säilyi erikoisesti Bysantissa, jossa antiikin perinne suoranaaisesti jatkui. Erikoisesti tapa säilyi Kreikassa, jossa tietoisesti pyrittiin säilyttämään antiikki ja joka kauimmin pysyi bysanttilaisena maana.